

## Maak Mirocupcakes met je klas!



### Recept voor Mirocupcakes:

Ingrediënten, op kamertemperatuur voor het beste resultaat: (voor 12 cupcakes)

- 125 gram zachte boter
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram kristalsuiker
- 2 eetlepels melk
- 2 grote eieren

Verwarm de oven voor op 170 C (afhankelijk van je oven).

Plaats de papieren vormpjes in de bakplaat.

Snij de boter in blokjes en mix dit tot een gladde massa.

Voeg daarna de eieren en de melk toe.

Tenslotte voeg je het bakmeel en de suiker toe en klop je het geheel gedurende 3 minuten tot een egaal, luchtig beslag.

Vul de vormpjes iets meer dan de helft en bak de cupcakes ongeveer 20 minuten in de oven.

Dit is afhankelijk van je oven en kan dus verschillen.

Controleer met bv een satéprikker.

Nu kan het versieren beginnen!